



Pflaumen-Tarte mit Muskatstreuseln

für 8 Stücke (Tortenboden Durchmesser 24 cm)

Zutaten

Für den Teig:
200 g Mehl
1 Msp. Backpulver
75 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
125 g Butter
Für den Belag:
700 g Pflaumen
50 g Margarine
70 g Weißbrotkrumen
100 g Zucker
FUCHS Muskatnuss, gemahlen
Für die Streusel:
200 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter
FUCHS Muskatnuss, gemahlen
Fett für die Form



Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker mischen.
Ei, einen Esslöffel kaltes Wasser, Salz und Butter in Flöckchen hinzufügen und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.
In Folie wickeln und eine halbe Stunde kaltstellen.

In der Zwischenzeit Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
Margarine in einer Pfanne erhitzen und die zerkleinerten Weißbrotkrumen goldgelb rösten.
30 g Zucker dazugeben und mit etwas Muskatnuss würzen.
Für die Streusel Mehl, Zucker und etwas Muskatnuss mit der Butter verkneten.

Eine Tarteform (Durchmesser 24 cm) einfetten, Teig ausrollen und in die Form einlegen, so dass ein ca. ein Zentimeter hoher Rand bleibt.
Geröstete Brotkrumen darauf verteilen und mit Pflaumen belegen.
Restlichen Zucker über das Obst streuen und zuletzt mit Streuseln belegen.
Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen und den Kuchen darin ca. 45 Minuten backen.

KJ/Kcal pro Portion: 2846/680